

VERANSTALTUNGSORT

**Akademiehotel des Baden-Württembergischen
Genossenschaftsverbandes E.V.**



76199 Karlsruhe, Am Rüppurer Schloss 40
Telefon: 0721 9898-0
Telefax: 0721 9898-428
E-Mail: hotel.karlsruhe@bwgv-hotel.de
Internet: www.akademiehotel.bwgv-hotel.de

Parkplätze am Veranstaltungsort

Erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Die Entfernung zum Hauptbahnhof Karlsruhe beträgt gerade einmal drei Kilometer oder ca. fünf Minuten mit dem Taxi. Zur Straßenbahnhaltestelle sind es ca. 10 Minuten (Linie S1 oder S11, Haltestelle „Schloss Rüppurr“).



ANMELDUNG BIS ZUM 14.04.2015

Teilnahmegebühr: € 95,00
E-Mail: kongress2015@lmk-bw.de
Webformular: www.kongress.lmk-bw.de
Fax: 02271-9064979

Vor- und Nachname

Behörde / Unternehmen / ggf. Tätigkeit / Stempel

Straße

PLZ, Ort

Telefon, Telefax

E-Mail

Hiermit buche ich verbindlich die Kongressveranstaltung am 14.04.2015.
Die Teilnahme gilt als garantiert, sobald ein Zahlungseingang bis zum
31.03.2015 erfolgt und die Teilnahme durch den Verband bestätigt wurde.

Datum, Unterschrift

BANKVERBINDUNG

**Landesverband der Lebensmittelkontrolleure
Baden-Württemberg e.V.**

Konto Nr.: 4680484 IBAN: DE26692500350004680484
BLZ: 69250035 BIC: SOLADES1SNG
Sparkasse Singen-Radolfzell

Verwendungszweck (bitte unbedingt angeben):
Kongress Karlsruhe 14.04.2015

KONGRESS

**Landesverband der
Lebensmittelkontrolleure
Baden-Württemberg e.V.**

2. KONGRESS ZUKUNFT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

**DIENSTAG, 14.04.2015
IN KARLSRUHE**



PROGRAMM

**Zukunft der Lebensmittelüberwachung –
Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben/
Umsetzung der Allergen-Kennzeichnung**

Anreise bis 09.00 Uhr

09.00 - 09.30 Uhr

Begrüßungskaffee

09.30 – 09.45 Uhr

Eröffnung der Veranstaltung

09.45 – 10.15 Uhr

Vortrag 1

**Die Lawine rollt – wissen Sie, was alles an neuen
Regelungen in Zukunft auf Sie zukommt?**

Dozent: Rainer Nuss, Präsident des LV LMK BW

10.15 – 10.45 Uhr

Vortrag 2

**Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben –
Welche Auswirkung hat diese Bewertung für Ihren Betrieb?**

Dozent: Rainer Nuss, Präsident des LV LMK BW

10.45 – 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 – 12.00 Uhr

Vortrag 3

**Erfahrungen mit der Umsetzung der LMIDV –
Stichwort „Kennzeichnung von Allergenen bei der
Abgabe loser Waren“**

Dozenten: Joakim Kagström, Markus Messemer, Rainer Nuss

12.00 – 13.00 Uhr

Mittagspause

13.00 – 13.30 Uhr

Vortrag 4

**Was ist bei der Temperaturmessung zu beachten?
Welche Möglichkeiten des Datenlogger-Einsatzes gibt es?**

Dozent: Christian Puscher, Testo AG

13.30 – 14.00 Uhr

Vortrag 5

**Hygieneschnelltests – Wie und wo kann ich diese im
Lebensmittelbetrieb einsetzen?**

Dozentin: Dr. Barbara Hildebrandt, Amfora Health Care

14.00 – 15.00 Uhr

**Fragerunde an die Lebensmittelkontrolleure
oder Messebesuch**

Es besteht die Möglichkeit mit den Lebensmittelkontrolleuren vor Ort Kontakt aufzunehmen und diesen konkrete Fragen aus ihrem täglichen Umfeld zu stellen.

15.00 – 15.20 Uhr

Vortrag 6

**Aktuelles aus dem DIN-Arbeitskreis Lebensmittel-
hygiene – Außer-Haus-Verpflegung**

Dozent: Dr. Christian Kaiser, BAV Institut Offenburg

15.20 – 15.40 Uhr

Vortrag 7

**Digitalisierung 4.0 – Vernetzung von Großküchen bzw.
moderner Betriebsgastronomie und deren Abläufe**

Dozent: Markus Lang, Rieber Reutlingen

15.40 – 16.00 Uhr

Vortrag 8

**Hygienischer Betrieb von raumluftechnischen Anlagen:
Umsetzung der VDI 6022**

Dozentin: Anja Rothmund, Gesec GmbH

ZUKUNFT DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Was erwartet die Lebensmittelüberwachung vom Gewerbetreibenden?

Sie erhalten Informationen zu den wesentlichen Veränderungen im Lebensmittelrecht. Diese haben direkten Einfluss auf Ihr tägliches Geschäft bzw. auch Ihre Beratungsleistung beim Kunden. Sie erfahren, was in Zukunft im Bereich Hygiene relevant sein wird.

Weiterhin berichten wir über die Erfahrungen mit der Umsetzung der LMIDV – Stichwort „Kennzeichnung von Allergenen bei der Abgabe loser Waren“:

Wie wird die Allergen Kennzeichnung von den Lebensmittelbetrieben umgesetzt, was gilt es hierbei aus Sicht der Lebensmittelüberwachung zu beachten? Welche Fallstricke sollten Sie umgehen? Welche guten Ideen gibt es hierzu von anderen Betrieben, die Sie auch für sich nutzen können. Was wird hier von der Lebensmittelüberwachung nicht akzeptiert?

Die Lawine rollt – wissen Sie, was alles an neuen Regelungen in Zukunft auf Sie zukommt?

Derzeit geplant ist die Erhebung von Gebühren für Regelkontrollen (bisher nur für Nachkontrollen). Wie ist hierzu der Sachstand in den einzelnen Bundesländern? Die Bundesländer gründen derzeit interdisziplinäre Kontrollteams. Kommen in Zukunft 10 Kontrolleure zu Ihnen in den Betrieb? Was ist ein Großbetrieb? Speziell diese sollen von diesen Teams kontrolliert werden. Kennen Sie das Fernabsatzgesetz? Was ist beim Verkauf von Lebensmitteln über das Internet zu beachten? Dies sind nur einige Themen die derzeit in der Umsetzung sind. Noch nie gab es eine so große Flut von Neuerungen, die Ihr Tagesgeschäft betreffen. Bereiten Sie sich darauf vor!

Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben – Welche Auswirkung hat diese Bewertung für Ihren Betrieb?

Wussten Sie schon, dass der Lebensmittelkontrolleur bei jeder Betriebskontrolle eine Risikoeinstufung zu Ihrem Betrieb vornimmt? Was wird hier genau bewertet? Kennen Sie Ihre derzeitige Risikoeinstufung (Ihr Betrieb liegt zwischen Risikostufe 1 – 9). Wie können Sie diese Bewertung verbessern? Welchen Einfluss hat diese Bewertung auf zukünftige Kontrollen? Haben Sie einen Rechtsanspruch, vom Ergebnis der Bewertung zu erfahren? Dies ist aus unserer Sicht ein zentraler Baustein, den eigentlich jeder Lebensmittelunternehmer kennen sollte. Wir werden Ihnen das Vorgehen des Kontrolleurs mit einfachen Worten erklären, so dass Sie in Zukunft verstehen, was der Kontrolleur bei seiner Kontrolle bewertet und wie es dann zu dem Ergebnis der Einstufung kommt.

Weitere Infos zu den Themen und den Dozenten unter:
www.lmk-bw.de/Termine/2.Kongress-Karlsruhe

DER LANDESVERBAND DER LEBENSMITTELKONTROLLEURE BADEN- WÜRTTEMBERG E.V.

Ziele und Aufgaben des Verbandes:

Der Verband setzt sich zur Aufgabe, Lebensmittelkontrolleure/innen der einzelnen Dienststellen des Landes Baden-Württemberg zusammenzuschließen.

Wie der Satzung des Verbandes weiter zu entnehmen ist, ist die Aufnahme und Förderung der Kontakte zu Berufsverbänden des Lebensmittelhandwerkes, zu Verbänden des Lebensmittelhandels und der Gastronomie, zu den Handwerkskammern, den Industrie- und Handelskammern und der Berufsgenossenschaft sowie zu schulischen Einrichtungen, die Personen in den vorgenannten Bereichen aus Handel, Handwerk und Gastronomie ausbilden, ein weiteres Ziel (§ 2 Abs. 5c).

Bei der Organisation und Durchführung der Veranstaltung werden wir durch die Kooperationspartner des Landesverbandes unterstützt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg e.V.

www.lmk-bw.de

Die Informationen, welche Sie auf diesem Kongress erhalten, gibt es derzeit nur hier. Sie sind top-aktuell und hochinteressant. Nutzen Sie dieses Wissen zu Ihrem Vorteil.

